Rocznik 1934. Nr. 11.

Gazeta Powiatowa

powiatu świętochłowickiego.

Świętochłowice, dnia 17-go marca 1934 r.

Wychodzi co sobotę. Redaktor: W. Siwy, kierownik biur, Wydział Powiatowy Świętochłowice.
Telefon: Król. Huta 409 11.

Treść:

DZIAŁ URZĘDOWY

1.

Rozporządzenie

Ministra Opieki Społecznej

z dnia 23 stycznia 1934 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu o dozorze nad wyrobem i obiegiem mąki i wyrobów mącznych.

(Dz. Ust. R. P. Nr. 15, poz. 120).

Na podstawie art. 8 pkt. a), b), c), d), e), g), rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dn. 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) oraz art. 1 ust. 1 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dn. 21 czerwca 32 r. o przekazaniu zakresu działania Ministra Spraw Wewnętrznych w sprawach zdrowia publicznego Ministrowi Pracy i Opieki Społecznej (Dz. U. R. P. Nr. 52, poz. 493) zarządza się co następuje:

Rozdział I.

Postanowienia ogólne.

§ 1.

Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

1. mąka, przeznaczona do spożycia przez ludzi;

2. wyroby mączne:

a) pieczywo (chleb, bułki i t. p.),

b) wyroby z ciasta (makarony i t. p.)

c) wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki i t. p.);

3. miejsca wyrobu, przechowywania, sprzedaży mąki i wyrobów mącznych oraz przewóz mąki i wyrobów mącznych;

4. handel uliczny pieczywem i wyrobami cukierniczemi;

5. naczynia i przyrządy, używane przy wyrobie i sprzedaży mąki i wyrobów mącznych.

§ 2.

1. Przez nazwę „mąka“ rozumie się produkt, otrzymany z ziarn zbożowych przez zmielenie.

2. Przez nazwę „pieczywo“ rozumie się produkty, wytworzone z mąki z dodatkiem odpowiednich domieszek (woda, drożdże, zaczyny, sól, tłuszcze, jaja i t. d.) i poddane procesowi pieczenia.

3. Przez nazwę „wyroby z ciasta“ rozumie się produkty, wytworzone z mąki, z dodatkiem wody (albo jaj i soli) i poddane procesowi suszenia.

4. Przez nazwę „wyroby cukiernicze" rozumie się produkty o smaku przeważnie słodkim, wytworzone z mąki, z dodatkiem, poza wyszczególnionemi w ustępie 2 materjałami, innych materjałów odpowiednio do rodzaju wyrobów (proszki do pieczenia, mleko, miód, mak, owoce, przyprawy korzenne i t. p.) i poddane procesowi pieczenia lub smażenia.

§ 3.

Pieczywo, wyroby z ciasta oraz wyroby cukiernicze powinny być sporządzone z materjałów nienagannych co do jakości, w szczególności:

1. mąka używana do tych celów, powinna być przed użyciem do wypieku dokładnie przesiana przez odpowiednie sita;

2. woda do rozczyniania ciasta, do zwilżania pieczywa i t. p. powinna być bezwzględnie czysta i odpowiadać warunkom, wymaganym dla dobrej wody do picia dla ludzi;

3. drożdże, zaczyny powinny mieć własności prawidłowe; proszki do pieczenia nie mogą zawierać substancyj, szkodliwych dla zdrowia (kwas szczawiony, sole glinu, siarczany, nierozpuszczalne fosforany i t. p.);

4. sól powinna być gatunku, właściwego do spożycia dla ludzi; niedopuszczalna do tych celów jest sól tak zwana „bydlęca" i wszelka skażona;

5. masło, tłuszcze, barwniki powinny odpowiadać obowiązującym przepisom;

6. środki zapachowe oraz wszelkie inne domieszki powinny być całkowicie nieszkodliwe dla zdrowia i mieć własności prawidłowe.

§ 4.

1. Pieczywo powinno być dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, pulchne na przekroju porowate, bez zakalca, bez pustych przestrzeni pomiędzy skórką i ośrodkiem; pieczywo nie może zawierać ciał obcych, niewyrobionych części ciasta, nieroztartej soli, grudek mąki.

2. Pieczywo wagi $^1/_2$ kg. i więcej powinno być oznaczone nazwą, odpowiadającą rodzajowi mąki, z której zostało wytworzone, uwidocznioną na kartkach z firmą i adresem wytwórni. Jeżeli pieczywo jest wypiekane z mąki żytniej, nazwa powinna obejmować, poza rodzajem mąki, również i gatunek użytej do wypieku mąki żytniej (rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 31 sierpnia 1932 r. o przemiale żyta—Dz. U. R. P. Nr. 78, poz. 695). Jeżeli pieczywo jest wypiekane z mieszanin mąki różnego rodzaju, powinno to być uwidocznione na tych kartkach. Kartki te należy umieszczać na bochenkach przed wstawieniem ciasta do pieca. Nalepianie kartek tych po wypieku jest wzbronione.

3. Chleb powinien być wypiekany w bochenkach wagi $^1/_2$, 1, 2 kg lub większej, lecz w pełnych kilogramach. Ubytek na wadze wynosić może w chlebie świeżym najwyżej 4%, w czerstwym najwyżej 6%.

§ 5.

1. Wyroby z ciasta (makarony, kluski, zacierki i t. p.) powinny być wytworzone z mąki pszennej. Wyroby te nie mogą być zepsute, stęchłe, spleśniałe, kwaśne.

2. Wyroby z ciasta, oznaczone jako „jajeczne" lub „na jajkach", powinny zawierać co najmniej 45 gr substancji jajecznej (1 jajko) na kilogram mąki.

3. Na skrzyniach i paczkach, zawierających wyroby z ciasta, oraz na opakowaniu tych wyrobów powinna być umieszczona nazwa wytwórni, jej adres oraz data wyprodukowania wyrobu.

4. O ile wyroby będą sztucznie zabarwione, należy obok tej nazwy umieścić wyraźny, rzucający się w oczy napis „barwiony".

§ 6.

Wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki, herbatniki i t. p.), których oznaczenie (np. strucla migdałowa, strucla makowa, piernik miodowy i t. p.) wskazuje, że w skład ich wchodzą czy to jaja, czy mleko, masło, miód lub t. p., powinny w istocie zawierać materjały, oznaczone w nazwie. Przepisy § 5 ust. 1 zdanie drugie mają tu odpowiednie zastosowanie.

§ 7.

Zabrania się:

1. wprowadzania w obieg oraz używania do wyrobu pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych mąki zepsutej, gorzkiej, stęchłej, spleśniałej, kwaśnej, barwionej, sfałszowanej lub z domieszkami niedopuszczalnemi, zanieczyszczonej pasorzytami, piaskiem, plewami, kąkolem i t. p., oraz sporyszem;

2. dodawania do mąki związków chemicznych:

a) w celu poprawy złego wyglądu lub podniesienia stopnia wypiekalności mąki,

b) w celu zwiększenia wagi mąki;

3. bielenia mąki z pomocą: kwasu siarkawego, kwasu azotowego, chloru; wprowadzanie w obieg i stosowanie do wyrobów mącznych mąki bielonej jest dopuszczalne jedynie przy stosowaniu metod bielenia, gwarantujących całkowicie nieszkodliwość tej mąki dla zdrowia i pod warunkiem uwidocznienia sposobu bielenia mąki na jej opakowaniu;

4. posypywania desek i form do ciasta zmiotkami mącznemi oraz sproszkowanemi związkami chemicznemi.

§ 8.

Zabrania się wprowadzania w obieg:

1. pieczywa zanieczyszczonego, z ośrodkiem lepkim, spleśniałym, ciągnącym się w nitki (obecność bacilli mesenterici);

2. chleba z zawartością wilgoci powyżej 42% i wykazującego kwasowość powyżej 8°.

§ 9.

1. Wszystkie pomieszczenia wytwórni pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych powinny być utrzymywane w dokładnej czystości. W szczególności: ściany powinny być bielone lub malowane jasną farbą olejną. Podłogi powinny być myte codziennie po skończonej pracy; zamiatanie na sucho jest niedopuszczalne. Śmiecie, zmiotki mączne i inne odpadki powinny być codziennie usuwane.

2. We wszystkich pomieszczeniach powinny być spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte. W izbie do rozczyniania ciasta powinna być umywalnia z wodą bieżącą, mydło, ręcznik i szczotka do mycia rąk.

3. Wszystkie pomieszczenia powinny być dokładnie przewietrzane przynajmniej raz na dzień.

4. Lampy przy oświetleniu naftowem powinny być umieszczone tak, by nie powodowały zanieczyszczeń.

5. Lokal powinień być wolny od myszy, szczurów, robactwa i t. p. W razie ich pojawienia się należy je wytępić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków, szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

§ 10.

1. Do czynności, związanych z wyrobem, pakowaniem, przewozem i sprzedażą mąki i wyrobów mącznych, nie mogą być dopuszczone osoby, dotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzającą wstręt, oraz osoby, stykające się z zakaźnie chorymi.

2. W razie wystąpienia choroby zakaźnej oraz stwierdzenia lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zarazków u osób, zatrudnionych czynnościami przy mące i wyrobach mącznych, właściciel przedsiębiorstwa obowiązany jest usunąć osoby te od pełnienia powierzonych im czynności.

3. Pracownicy przed rozpoczęciem pracy powinni obmyć się pod natryskiem (§ 18 ust. 6), lub umyć ręce, oczyścić paznogcie i przebrać się w białe fartuchy, białe czapki i pantofle, a podczas pracy przestrzegać wzorowej czystości.

Rozdział II.

Wytwórnie mąki oraz jej przewóz i sprzedaż.

§ 11.

1. Pomieszczenia, w których odbywa się przemiał ziarna na mąkę (młyny), powinny być utrzymywane w czystości, w szczególności zabezpieczone przed pasorzytami, molami mącznemi oraz przed szkodnikami, jak myszy, szczury.

2. Składy mąki powinny być suche, przewiewne, należycie przewietrzane, utrzymywane w czystości, wolne od pasorzytów, owadów oraz zwierząt, mogących mąkę zanieczyścić lub zakazić. Worki z mąką powinny być umieszczane na legarach (podstawach).

§ 12.

Mąka, przeznaczona do obiegu, powinna być ładowana do worków czystych, oczyszczonych w młynach, przewożona na wozach, utrzymywanych w czystości i zabezpieczona w czasie transportu przed wilgocią. Worki powinny być opatrzone plombą i etykietą z napisem nazwy młyna, gatunku mąki oraz ustalonego typu lub procentowości przemiału mąki.

§ 13.

Zabrania się siadania i leżenia na workach z mąką oraz przewożenia na wozach z workami mąki osób chorych, zwierząt, szmat, odpadków i wszelkich materjałów, mogących mąkę zanieczyścić, zakazić lub nadać jej nienormalny zapach.

§ 14.

W handlu detalicznym mąka powinna być umieszczona zdala od wszelkich artykułów żywności, wydzielających woń specyficzną (śledzie, sery i t. p.) Nabieranie mąki powinno odbywać się z pomocą specjalnych szufli. Torebki do mąki powinny być zrobione z papieru czystego; używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

Rozdział III.

Wytwórnie wyrobów mącznych.

§ 15.

1. Wytwórnie pieczywa (piekarnie) w osiedlach, mających na całym obszarze urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, mogą się mieścić tylko w lokalach, połączonych z siecią wodociągową i kanalizacyjną.

2. W osiedlach, mających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne nie na całym obszarze, lub nie mających tych urządzeń, wytwórnie te mogą się mieścić tylko w lokalach, zaopatrzonych, w wodę, uznaną za zdatną do picia i w miejscowe urządzenia do usuwania nieczystości.

3. Woda, używana do wyrobu pieczywa w wytwórniach nieskanalizowanych i niezaopatrzonych w urządzenia wodociągowe, musi być badana nie rzadziej, niż raz na rok.

§ 16.

1. Wytwórnie pieczywa nie mogą mieścić się w suterenach. Wytwórnie, mieszczące się w lokalach skanalizowanych, muszą być położone w odległości conajmniej 5 metrów od stajen, obór, chlewów, gnojowisk, śmietników i ustępów ogólnych; w lokalach nieskanalizowanych — w odległości conajmniej 10 metrów od tych miejsc.

2. Jeżeli na danej nieruchomości lokal, przeznaczony na wytwórnię pieczywa, przylega do ustępu, położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być izolowany z pomocą dodatkowej ściany izolacyjnej wewnętrznej, odległej od istniejącej ściany conajmniej na 30 cm.

§ 17.

1. Lokal wytwórni pieczywa powinien składać się z pomieszczeń na:

a) rozczynianie ciasta,

b) wypiek chleba (bułek),

c) skład mąki,

d) skład pieczywa,

e) ubieralnię,

f) natryski.

2. Ponadto w piekarniach powinno być przeznaczone oddzielne pomieszczenie dla chłodzenia przed wypiekiem wyrobów z mąki pszennej.

3. Zabrania się wynoszenia na podwórze ciasta wyrobionego w celu chłodzenia.

§ 18.

1. Wysokość pomieszczeń wytwórni pieczywa powinna wynosić conajmniej 3 m. Izby powinny być tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało conajmniej 4 mtr. kw. powierzchni.

2. Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić conajmniej 1:10.

3. Podłogi powinny być z trwałego nieprzepuszczalnego materjału, szczelne i gładkie.

4. Ściany izby powinny być bielone i opatrzone do wysokości conajmniej 2 metrów jasną lamperją olejną lub z materjału, dającego się łatwo myć.

5. Okna, otwierane w porze letniej, należy zabezpieczać przed owadami gęstemi, trwałemi siatkami.

6. Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wytwórni, zatrudniającej 5 i więcej pracowników.

§ 19.

1. Wytwórnie pieczywa w osiedlach, zaopatrzonych w energję elektryczną, muszą mieć odpowiednie urządzenia mechaniczne do przesiewania mąki, mieszania i zagniatania ciasta.

2. W osiedlach, liczących powyżej 25.000 mieszkańców, stawianie pieców o bezpośredniem opalaniu na trzonie jest wzbronione.

§ 20.

1. Rozczynianie ciasta i wypiek chleba (bułek) mogą odbywać się w jednem, dostatecznie obszernem, pomieszczeniu, niestykającem się z ubieralnią ani ustępem.

2. Drewniane dzieże (bajty) do rozczyniania ciasta, stoły, deski i łopaty do pieczywa powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, bez szczelin i szpar, spajane (nieklejone). Dzieże metalowe powinny być należycie ocynowane. Pobiała wewnętrzna nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1%. W szczególności dzieże (bajty) powinny być tak urządzone, aby wraz z tylną swą deską mogły być odsuwane od ścian. Deski do pieczywa powinny być ustawiane na wzniesieniu, łopaty zaś układane na drągach lub kołkach.

3. Kotły do grzania wody, używanej do rozczyniania ciasta, powinny być dokładnie ocynowane. Kotły te muszą mieć kran, umieszczony nad urządzeniem do odprowadzania wody do kanału lub do ścieków. Studzienka (lesza) powinna być również połączona z kanałem lub ściekiem.

4. W pomieszczeniu do rozczyniania ciasta powinna znajdować się skrzynia z przykryciem, przeznaczona na mąkę, oraz skrzynia, wyłożona blachą cynkową, a przeznaczono na odpatki.

§ 21.

1. Pomieszczenia na skład mąki i skład pieczywa powinny być suche, widne, należycie przewietrzane; skład pieczywa nie może mieścić się w suterenie.

2. Mąkę, cukier oraz inne surowce w opakowaniu workowem należy umieszczać na drewnianych heblowanych legarach (podstawach), a pieczywo na półkach z drzewa niesmolistego.

3. Zabrania się ustawiania worków z mąką oraz układania pieczywa na podłodze.

§ 22.

Ubieralnia powinna znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia, lub w lokalu, połączonym z wytwórnią. W ubieralni powinny być:

umywalnia, z bieżącą wodą, czystemi ręcznikami i mydłem, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek i pantofli oraz ławki lub krzesła.

§ 23.

Lokal wytwórni pieczywa nie może łączyć się bezpośrednio z mieszkaniem lub służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu oraz za miejsce sprzedaży pieczywa.

§ 24.

Zabrania się:

1. przesiadywać na stołach, sprzętach, przeznaczonych do wyrobu pieczywa, lub na workach z mąką;

2. mieć brzy pracy obnażone ciało, prócz ramion;

3. spluwać na podłogę;

4. palić tytoń;

5. chodzić do ustępu w fartuchach piekarnianych;

6. wpuszczać do wytwórni osoby obce w czasie trwania pracy;

7. wpuszczać do wytwórni zwierzęta domowe.

§ 25.

1. Wytwórnie, produkujące wyroby z ciasta, powinny być zaopatrzone w miechaniczne urządzenia do wyrobu tych produktów oraz podlegają przepisom, zawartym w §§ 15, 16, 18, 20, 21, 22, 23 i 24 rozporządzenia niniejszego.

2. Wytwórnie te powinny się składać conajmniej z 2 izb i pomieszczenia na ubieralnię.

§ 26.

Wytwórnie wyrobów cukierniczych powinny odpowiadać przepisom dla wytwórni pieczywa, z tem jednakże, że w wytwórniach cukierniczych liczba pomieszczeń może być ograniczona do trzech, przeznaczonych na:

a) rozczynianie ciasta,

b) wypiek,

c) skład na produkty gotowe.

Skład na produkty gotowe nie jest wymagany, o ile przy wytwórni wyrobów cukierniczych jest miejsce sprzedaży tych wyrobów, pod warunkiem zachowania postanowień § 23. Ponadto wytwórnie wyrobów cukierniczych, zatrudniające nie więcej, niż 2 pracowników, mogą być zwolnione przez powiatowe władze administracji ogólnej od obowiązku wprowadzenia mechanicznych urządzeń do przesiewania mąki, mieszania i zagniatania ciasta.

§ 27.

Wszelkie naczynia i przyrządy, używane do wyrobu produktów, wymienionych w § 1 pkt. 2, powinny być utrzymywane stale w dokładnej czystości. Dzieże drewniane (bajty) należy codziennie, po ukończeniu przygotowania ciasta, dokładnie oczyścić przez skrobanie i mycie wrzącą wodą, dzieże metalowe przez mycie wrzącą wodą; deski łopaty należy codziennie po ukończeniu pracy dokładnie oczyszczać ze starego ciasta, przez skrobanie. Kotły, kubełki do wody, formy do ciasta, blachy i t.p. nie mogą być używane do żadnych innych celów i powinny być codziennie oczyszczane. Studzienki (lesze) lub zastępujące je naczynia żelazne należy również codziennie oczyszczać i myć.

Rozdział 4.

Przewóz i sprzedaż wyrobów mącznych.

§ 28.

1. Wozy, kosze i wszelkie inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia pieczywa i wyrobów cukierniczych, powinny mieć przykrywy, zabezpieczające produkty te od zanieczszczenia, być utrzymane w czystości i nie mogą być używane do żadnych innych celów.

2. Zabrania się:

a) przenosić w rękach pieczywo z wozów i koszów do miejsc sprzedaży;

b) stawiać kosze i inne przyrządy z pieczywem lub wyrobami cukierniczemi bezpośrednio na ziemi lub na podłodze.

Jeżeli kosze i inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia pieczywa i wyrobów cukierniczych są umieszczane w szczelnych zamkniętych wozach, np. w specjalnych samochodach, wówczas zaopatrzenie tych koszów i przyrządów w przykrywy nie jest konieczne.

§ 29.

1. Sklepy, w których odbywa się sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, nie mogą mieścić się w suterenach i powinny być położone w odległości conajmniej 5 m od ustępów ogólnych, od obór, stajen, chlewów, śmietników i gnojowisk w nieruchomościach skanalizowanych i w odgległości 10 m w nieruchomościach nieskanalizowanych.

2. Ściany tych sklepów powinny być bielone i mieć dwumetrową jasną lamperję olejną lub z materjału, dającego się łatwo myć.

3. Stoły do sprzedaży, o ile nie mają wierzchów marmurowych lub szklanych oraz półki na pieczywo lub wyroby cukiernicze, powinny być z drzewa niesmolistego, gładkie, bez szpar i szczelin.

4. Produkty, umieszczane na stołach, półkach i w oknach wystawowych, powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich rękami kupujących, przed owadami oraz przed wszelkiemi zanieczyszczeniami (lady oszklone). Wystawienie tych produktów w drzwiach sklepowych jest niedopuszczalne.

5. Wyroby cukiernicze deserowe, jak torty, ciastka tortowe, kremowe, z owocami i t. p., powinny być umieszczone w gablotkach oszklonych lub pod kloszami na talerzach podstawach szklanych, porcelanowych (fajansowych), lub metalowych (z metali nieszkodliwych dla zdrowia).

6. Przy wyrobach cukierniczych powinien być umieszczony na widocznem miejscu wyraźny napis, wskazujący firmę wytwórni i jej adres.

7. Sklepy, w których sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą sprzedawać takich produktów, których zapach może się udzielać pieczywu oraz wyrobom cukierniczym. Sklepy, w których sprzedaż pieczywa i wyrobów cukierniczych stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla pieczywa oddzielne miejsce zdala od innych artykułów żywności.

8. Do pakowania pieczywa i wyrobów cukierniczych używać należy czystego papieru (torebek), Używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

9. Postanowienia § 9, § 10 ustęp 1 i 2, § 23 i § 27 zdanie pierwsze mają tu odpowiednie zastosowanie.

10. Osoby, zajęte sprzedażą, powinny nosić białe czyste fartuchy z rękawami, mieć czyste ręce i używać do wydawania wyrobów cukierniczych specjalnych szczypców lub łopatek.

§ 30.

1. Sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych na ulicach, straganach, targach i rynkach dopuszczalna jest jedynie przy zastosowaniu specjalnych urządzeń, zabezpieczających produkty te od wszelkich zanieczyszczeń (gablotki, szafki, wózki oszklone). Urządzenia te należy utrzymywać w bezwzględnej szystości; postanowienia § 10 ust. 1 i 2 oraz § 29 ust. 10 mają tu odpowiednie zastosowanie.

2. Handel domokrążny wyrobami mącznemi jest wzbroniony.

Rozdział V.

Postanowienia końcowe.

§ 31.

Przepisy rozporządzenia niniejszego, dotyczące poszczególnych miejsc wyrobu i sprzedaży pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych, powinny być wywieszone na widocznem miejscu.

§ 32.

Mąka, wyroby z ciasta i wyroby cukiernicze, sprowadzane z zagranicy i przeznaczone do obiegu oraz wywożone zagranicę, powinny co do jakości, opakowania i oznaczenia odpowiadać przepisom rozporządzenia niniejszego.

§ 33.

1. Wytwórnie pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych, istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia w pomieszczeniach suterenowych, mogą pozostawać w nich nadal, o ile zagłębienie nie wynosi więcej, niż 0.5 metra poniżej poziomu terenu, a okna znajdują się na wysokości co najmniej 1 metra powyżej poziomu terenu i o ile odpowiadają wszystkim innym przepisom dla tych wytwórni, o czem, w każdym poszczególnym przypadku, decyduje powiatowa władza administracji ogólnej.

2. Wytwórnie pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych, istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia w pomieszczeniach suterenowych o zagłębieniu większem niż określone w ust. 1, mogą pozostawać w nich nadal, o ile odpowiadają wszystkim innym przepisom dla tych wytworni, o czem w każdym poszczególnym przypadku decyduje powiatowa władza administracji ogólnej. Władza ta wyznaczać będzie terminy, do jakich wytwórnie pieczywa i wyrobów z ciasta będą mogły być pozostawione w suterenach, termin ten jednak nie może być przedłużony poza 24 listopada 1936 r. W przypadkach pozostawienia wytwórni pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych w suterenie powinna być urządzona wzorowa wentylacja sztuczna, zastępująca otwieranie okien. Postanowienie, dotyczące wyznaczania terminu, do jakiego wytwórnie mogą pozostawać w pomieszczeniach suterenowych, nie ma zastosowania do wytwórni wyrobów cukierniczych.

3. W stosunku do istniejących wytworni powiatowa władza administracji ogólnej uprawniona jest do czynienia ustępstw również w zakresie postanowień:

a) § 16 ust. 1 zdanie drugie—co do odległości wytwórni od ustępów ogólnych w lokalach skanalizowanych;

b) § 17 ust. 1 — co do łączenia składu mąki i pieczywa w jednem pomieszczeniu oraz ubieralni i natrysków w drugiem pomieszczeniu, pod warunkiem odgrodzenia zupełnego natrysków; ponadto do czynienia w osiedlach z liczbę mieszkańców do 1.500 dalszych ustępstw co do liczby pomieszczeń, o ile wytwórnia produkuje pieczywo jedynia na użytek danego osiedla; liczba pomieszczeń w tych wytwórniach nie może być jednak mniejsza niż 2;

c) § 18 ust. 1—co do wysokości pomieszczeń wytwórni.

§ 34.

W wytwórniach, istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, o terminie wprowadzenia mechanicznych urządzeń, wymienionych w § 19, decyduje w każdym poszczególnym przypadku powiatowa władza administracji ogólnej w zależności od miejscowych warunków gospodarczych i technicznych; termin ten jednak nie może być przedłużony poza 31 grudnia 1936 r.

§ 35.

Istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego wytwórnie i miejsca sprzedaży mąki i wyrobów mącznych, nieodpowiadające przepisom rozporządzenia niniejszego lub wydanym na ich podstawie zarządzeniom władzy, ulegają zamknięciu.

§ 36.

Winni naruszenia przepisów rozporządzenia niniejszego podlegają karom, przewidzianym w rozdziale III rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343).

§ 37.

1. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

2. Jednocześnie traci moc obowiązującą rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 29 października 1929 r. o dozorze nad wyrobem i obiegiem mąki i wyrobów mącznych (Dz. U. R. P. Nr. 78, poz. 582) w brzmieniu obwieszczenia z dnia 7 stycznia 1930 r. (Dz. U. R. P. Nr. 5, poz. 47) oraz rozporządzenia z dnia 9 grudnia 1932 r. (Dz. U. R. P. z 1933 r. Nr. 11. poz. 74).

Minister Opieki Społecznej:
(—) Hubicki.

2.

Obwieszczenie

Dot.: Kontumacja psów i kotów.

Z powodu stwierdzenia wypadków wścieklizny u bezpańskich psów w Pawłowie powiatu katowickiego i w Katowicach zarządzam na podstawie § 328 rozp. Ministra Rolnictwa z dnia 9. stycznia 1928 r. o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych (Dz. U. R. P. Nr. 19 poz. 167) kontumację psów i kotów na okres 3 miesięczny w gminach tut. powiatu: Ruda, Nowy Bytom, Orzegów, Godula, Lipiny, Chropaczów i Łagiewniki.

Przekroczenie niniejszego zarządzenia będzie karane po myśli art. 98 rozp. Prezydenta Rz. P. z dnia 22. sierpnia 1927 r. o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych (Dz. U. R. P. Nr. 77 poz. 673).

Świętochłowice, dnia 7. marca 1934 r.

Za Starostę:
(—) Mgr. Pietrański
Referendarz.

3.

Zarządzenie

o zwalczaniu świerzbu.

Na podstawie § 300 Rozp. Min. Rolnictwa z dnia 9. stycznia 1925 o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych (Dz. U. R. P. Nr. 19 poz. 167) podaję do publicznej wiadomości, że w zagrodzie Jana Gwóździa w Brzozowicach—Kamieniu przy ul. Piekarskiej Nr. 105 urzędowo stwierdzono u 1 konia świerzb.

Świętochłowice, dnia 10. marca 1934 r.

Za Starostę:
(—) Mgr. Pietrański
Referendarz.

4.

Sm. 70/6.

Obwieszczenie.

Zarządzeniem z dnia 14. III. 1934 r. L. Sm. 4/8/4 zarządził Wojewoda Śląski z dniem 1. IV. 1934 r. połączenie gmin wiejskich Szarlej i Wielkie Piekary w jedną jednostkę administracyjną pod nazwą „Szarlej—Wielkie Piekary".

Równocześnie rozwiązał Wojewoda Śląski z tym samym terminem dotychczasowe rady gminne Szarleju i Wielkich Piekarach, ustanawiając w ich miejsce komisaryczną radę gminną dla gminy Szarlej—Wielkie Piekary, w skład której wchodzą:

1. Dr. Stanisław Bociański, lekarz w Szarleju,
2. Józef Kałdonek, inwalida górniczy w Szarleju,
3. Teodor Helisz, ślusarz w Szarleju,
4. Konstanty Osadnik, drukarz w Wielkich Piekarach,
5. Józef Ludyga, rolnik w Wielkich Piekarach.
6. Wawrzyniec Czempiel, robotnik w Wielkich Piekarach,
7. Bartłomiej Świder, górnik w Wielkich Piekarach.

Świętochłowice, dnia 17 marca 1934 r.

Przewodniczący Wydziału Powiatowego
(—) Szaliński

OGŁOSZENIA

5.

V. R. Sp. 34.

W rejestrze Spółdzielczym pod Nr. 34 przy spółdzielni: Nowy Konsum, Neuer Konsum-Verein, Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością w Lipinach, wpisano dnia 28. lutego 1934, że likwidator Wiktor Bablin został odwołany.

Sąd Grodzki w Królewskiej Hucie.

Druk: Konrad Leksan
Świętochłowice, Bytomska 23
Telefon nr. 411-10